

Café restaurant de la Laiterie



Café restaurant de la Laiterie
Place du Marais 10
1974 Arbaz
027.398.48.84
info@restaurantdelalaiterie.com

Carte

Nos entrées

Croustillant de champignons de sous bois, jus de chlorophylle 13.-

Terrine royale de chevreuil au foie gras carpaccio de poire, betterave 18.-

Velouté de courge du jardin de la « Dom », pain au levain de la Laiterie 12.-

Verdure 6.-

Salade mixte 9.-

Côté chasse (servis avec sa garniture traditionnelle)

Mijoté de chevreuil aux baies de genièvre cuit au rouge d'ici 36.-

Entrecôte de cerf grillée au thym du jardin, sauce corsée 43.-

Mignon de sanglier au laurier et lard du pays, jus de cuisson 38.-

La chasse sans fusil

Garniture automnale végétarienne 20.-

Et aussi...

Fish'n Löö (Valais) en tempura sauce tartare frites 32.-

Longinette de filet de bœuf 200g 35.-

Nos plats du terroir

Planchette de salaisons du pays 19.- / 28.-

A partager en toute convivialité (min 2 personnes) :

Fondue au fromage d'Ayent 25.- par personne

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

Provenance de nos viandes et du poisson : Bœuf, salaison, perche : Suisse, foie gras : France, cerf : NZ, sanglier, chevreuil : AU,DE,EU

Fondue chinoise 250 g par personne, frites, salade et sauces maison	
Filet de bœuf	42.- par personne
Cerf et sanglier	38.- par personne
Supplément de viande	10.-
Douceurs du moment maison	
Café gourmand	11.-
Dessert du jour	9.-
Crème au pot, glace noisette	9.-
Entremet marrons noisette au Frangélico	11.-
Nos glaces et arrosés	
Café glacé	9.-
Coupe Danemark	9.-
Le Valaisan	9.-
La boule	3,50
Arôme : vanille, café, abricot, citron, chocolat	
Chantilly	1.50
Nos digestifs	6.-
Baileys	
Limoncello	
Amaretto	
Vieille prune	
Kirsch	
Grand Marnier	
Grappa	
Armagnac	
Frangélico	
Cognac Bisquit & Dubouché	9.-
Tullamore D.E.W irish Whiskey	9.-
Nos digestifs du Valais	
Vieille prune caramélisée en fût de chêne, Salgesch Kuonen	9.-
Génépi du Val d'Anniviers	6.-
Framboise, Morand	7.-
Abricotine ou abricotine douce, Morand	7.-

Williamine ou williamine douce, Morand
Cavernac, cave Emery
Calvalais, Cave de la Châtellenie St-Léonard

7.-
9.-
6.-

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

Provenance de nos viandes et du poisson : Bœuf, salaison, perche : Suisse, foie gras : France, cerf : NZ, sanglier, chevreuil : AU,DE,EU